

SOFTS

Café expresso / Allongé / Noisette	4€
Cappuccino/Crème	6€
Thés Bio Détox, Ceylan O.P., Earl Grey Supérieur, Lapsang Souchong, Rouge Vanille, Sencha Kashiwagi, Thé du Désert	6€
Perrier, Coca-Cola, Coca-Cola zéro	7€
Thonon <i>75cl</i>	7€
Chateldon <i>75cl</i>	8€
Jus et Nectars Alain Millat	8€
Citronnades Alain Millat Citron/Passion ou Citron/Gingembre	8€

Le Bar Chaumont

COCKTAILS CRÉATION

BILLE EN TÊTE

- 13€ -

Vodka la coco, fleur de sureau, vermouth,
jus de melon jaune

- *frais, léger, pétillant, moléculaire* -

MR BECKETT

- 16€ -

Teeling whiskey, liqueur de café,
butter milk, café

- *irish whiskey clarifié en douceur* -

R&D

- 15€ -

Gin lemahn, cordial rhubarbe & aneth,
Sassy rosé

- *frais, fruitée, rafraichissant gourmand* -

PETIT NUAGE

- 14€ -

Tequila vecindad, mezcal koch,
shrub de tomate & coriande, purée
de petit pois, nuage de tomate

- *printanier, acidulé, fruité* -

NOM:PRISE EN GLACE

- 14€ -

whisky infusé au basilic thai,
chartreuse verte, us de pickles
ananas/betterave, fernet branca

- *frais, fruité, herbacé* -

BUVEZ DES POMMES

- 15€ -

Calvados Christian Drouin, vermouth dry
à la sauge, jus de pickles pomme/tonka

- *puissant, frais, pomme, gourmand* -

PTI KI

- 16€ -

Rhum flor de cana, cachaça,
shrubs ananas, aloé vera, vermouth

- *puissant, fruitée acidulé* -

APRÈS 8H

- 16€ -

cognac, liqueur de grué de cacao,
fernet branca, disaronno

- *puissant, gourmand* -

RETOUR À LA SOURCE

- 8€ -

Cordial de rhubarbe et aneth, soda water

- *fruitée, acidulé, rafraichissant* -

B&C

- 8€ -

shrub de concombre, jus de pomme
petillant sassy, vermouth sans alcool

- *rafraichissant, fruitée, végétal* -

RHUM

Flor de cana 12	14€
Angostura 1824	16€
Caroni 23	80€

AGAVE

Mezcal El jolgorio cuixé	24€
Tequila Fortaleza blanco	17€
Tequila Calle 23 reposado	13€

COGNAC

Augier Singulier	16€
Remy martin XO	70€
H by hine vsop	13€

LIQUEURS

Chartreuse verte/jaune	12€
DisarAronno	9€
Fair café	9€

APÉRITIF

Aperol	8€
Suze	8€
Campari	9€

SPIRITUEUX

WHISKY

IRLAND	
Teeling brabazon n°2	24€
Green spot	18€
Redbreast 12	15€

ÉCOSSE

Lagavulin 16	21€
Glen keith 1992	35€
Octomore edition	xx€

FRANCE

Lemhan Blend	13€
Rozelieur subtil	14€

JAPON

Hakushu distillers reserve	15€
Nikka 10 ans	25€
Chichibu the peated 2015	60€

AMÉRIQUE

Buffalo trace	12€
Blanton's	17€
Widow jane rye mash	20€

GIN

Tanqueray 10	17€
Ki no bi	13€
The botanist	15€

VODKA

Grey goose	16€
Beluga	17€
Vodka engué	12€

CALVADOS

Cristian Drouin vsop	13€
30&40 10 ans	24€
Louis de Lauriston 1982	35€

ARMAGNAC

Clos martin vsop	12€
Bordeneuve vsop	12€
Bordeneuve 1994	23€

ALL STAR CLASSIQUES

Classique réalisé avec des spiritueux haut de gamme

NEGRONI	14€
DRY MARTINI	14€
BOULVARDIER	15€
MOSCOW MULE	13€
EAST SIDE	14€
SIDE CAR	13€
OLD FASHIONED	15€

RECOMMANDATIONS

MR T	MONTEZUMA CAFÉ
-	-
MR STREET	NO ENTRY
-	-
LITTLE RED DOOR	BAR 1802
-	-
SYNDICAT	COPPERBAY
-	-
FREQUENCE	CAMBRIDGE
-	-
COMBAT	GYOZA BAR
-	-
CANDELARIA	MARROW
-	-
BISOU	LA COMMUNE
-	-
DIVINE	HOUSE GARDEN
-	-
RAMEN BAR	MEZCALERIA
-	

TAPAS

Aranchino mozzarella et pesto	6€
Jambon de bœuf fumé gnocco frito tomate ail noir	9€
Tacos aubergine aux épices et yaourt fumée	6€
Avocado toast	7€
Tartare de dorade leche de tigre	8€

ALCOOLS

VINS AU VERRE BLANCS (12,5 cl)

Picpoul de Pinet <i>Picpoul-les Equilibristes – 2019</i>	9€
Bourgogne Côte-d'Or (BIO) <i>Chardonnay – Domaine Fabien Coche</i>	11€

VINS AU VERRE ROUGES (12,5 cl)

Corbières – Le Virevoltant (BIO) <i>Les Equilibristes – 2018</i>	12€
Bordeaux <i>Médoc – Clarendelle – 2018</i>	9€

VINS AU VERRE ROSÉ (12,2 cl)

Côtes de Provence (BIO) <i>Château des Sarrins – 2019</i>	9€
--	----

CHAMPAGNE À LA COUPE (12,5 cl)

Bruno Paillard <i>Première cuvée Extra brut</i>	17€
--	-----

CIDRE (33 cl)

Sassy Cidre Bio	8€
Sassy Cidre rosé	8€
Sassy Poiré	8€